VARIO



Bedienungsanleitung
Operating Instructions
Instrucciones de servicio
Mode d’emploi

MAHLKÖNIG

The professional art of grinding
since 1924

VIELEN DANK,

dass Sie die VARIO Kaffeemühle erworben haben. Mit der VARIO ist es nun leichter denn je, professionellen Qualitätskaffee zuzubereiten, ob zu Hause, im Büro oder in Ihrem Café. Im Folgenden finden Sie detaillierte Beschreibungen der Merkmale, dank derer sich die VARIO von den anderen Kaffeemühlen in ihrer Klasse abhebt.

PRÄZISES KERAMIKMAHLWERK VON PROFESSIONELLER QUALITÄT:

Das in Deutschland durch MAHLKÖNIG hergestellte Keramikmahlwerk der VARIO besteht aus dem gleichen Material und weist die gleiche Widerstandsfähigkeit auf wie die professionellen Kaffeemühlen der Branche von höchster Qualität. Keramische Mahlwerke bleiben doppelt so lange scharf wie Stahlmahlwerke.

PORTIONSVERMAHLUNG MIT ELEKTRONISCHER DOSIERUNG

Bei der Portionsvermahlung mit elektronisch gesteuerter Dosierung wird nur der Kaffee, den Sie für jeden Shot brauchen, direkt in Ihren Espresso-Siebträger oder Ihren Behälter für Filter und French Press vermahlen. Dadurch verhindern Sie, dass der gemahlene Kaffee an Aroma verliert.

INNOVATIVE MAHLGRADEINSTELLUNG

Makro- und Mikroeinstellungen können mit dem leicht verständlichen VARIO Einstellungssystem rasch und wiederholt vorgenommen werden. Das Mahlspektrum und die Präzision der Einstellungen ist wirklich beeindruckend. Die VARIO hat 230 verschiedene Mahlgradeinstellungen von Espresso bis French Press.

GERÄUSCHARMER ANTRIEB:

Die VARIO hat einen drehmomentstarken Gleichstrommotor mit Riemenantrieb. Der Zahnriemen sorgt für einen reibungslosen, leisen Betrieb und eine thermische Trennung von Motor und Mahlwerkgehäuse. Der Motor kann mühelos lange Arbeitszyklen bewältigen. Zusätzlich ist die VARIO durch einen thermischen Überstromschutz-Schalter gesichert.



Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an jeden nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.

Lieber Kunde,
bei MAHLKÖNIG wird im Gegensatz zu anderen Herstellern auf jeder Mühle, die unser Werk verlässt, eine Probevermahlung vorgenommen, um eine optimale Vermahlung gewährleisten zu können. Daher sind Mahlgutrückstände im Mahlwerk möglich!

Dokumentennummer 00090813
deutsche Originalversion

INHALTSVERZEICHNIS

1. ZU IHRER SICHERHEIT

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Artikel ist ausschließlich zum Mahlen gerösteter Kaffeebohnen für den Privatgebrauch bestimmt und darf nicht im professionellen Bereich verwendet werden.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

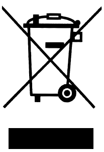
In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Warnsymbole verwendet.

GEFAHR – **HOHES RISIKO!**
Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

ACHTUNG – **MITTLERES RISIKO!**
Missachtung der Warnung kann einen Schaden verursachen.

VORSICHT – **GERINGES RISIKO!**
Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollen.

Auf dem Typenschild unter der Mühle wird folgendes Symbol verwendet:



Werfen Sie Ihr altes Gerät nicht in den Hausmüll. (siehe Kapitel 13).

Beachten Sie unbedingt die folgenden Sicherheitshinweise:

GEFAHR – **GEFAHREN FÜR KINDER UND ANDERE PERSONEN!**
Kinder erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

GEFAHR – **GEFAHR DURCH FEHLGEBRAUCH!**
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit den Gefahren und Besonderheiten des Geräts vertraut sind.
- Greifen Sie während des Betriebs niemals in den Bohnentrichter oder den Mühlenauslauf! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Wenn Sie lange Haare haben, achten Sie darauf, dass diese nicht in den Bohnentrichter gelangen.

GEFAHR – **GEFÄHRLICHE NETZSPANNUNG!**
Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Ihre neue VARIO ist entweder für eine Netzspannung von 100-120V (z.B. USA, Canada, Japan) oder 200-240V (z.B. Europa) ausgelegt. Bitte vergewissern Sie sich, dass Ihr Netzspannungsbereich mit der Spannung auf dem Typenschild Ihrer VARIO übereinstimmt.

- Tauchen Sie weder das Gerät selbst noch Netzkabel oder –stecker in Wasser.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie an der Zuleitung aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Anschlusskabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie das Gerät, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Betreiben Sie es nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Lagern Sie das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt, ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden.
- Machen Sie das ausgediente Gerät unbrauchbar: Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und schneiden Sie das Netzkabel durch.

ACHTUNG **GEFAHR DURCH UNBEFUGTE REPARATUR:**
Fehlerhafte Reparaturen können zu Beschädigungen am Gerät führen.

- Reparaturen dürfen nur durch autorisierte Kundendienstzentren durchgeführt werden.
- Wenn Sie eine Fehlfunktion mit Hilfe der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Schritte nicht beheben können, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Fachhändler.

2. LIEFERUMFANG

1x Haushaltskaffeemühle VARIO Home
1x Bohnenbehälter mit Deckel
1x Siebträgerhalterung
1x Mahlgutbehälter
1x Bedienungsanleitung

3. GERÄTEÜBERSICHT

Gesamtübersicht der Kaffeemühle mit Mahlgutbehälter

1 Bohnentrichterdeckel
2 Bohnentrichter
3 Kaffeemühle
4 Mahlgutbehältergriff
5 Mahlgutbehälter



Teilübersichten der Kaffeemühle mit Siebträgerhalterung

6 Siebträgerhalterung
6a Haken
6b Auflagebügel
6c Einstellschraube
6d Siebträgerhalterungsgriff
7 Netzkabel





Teilübersichten Display

8 Mahlgradeinstellhebel (Makro-/Grobeinstellung)
9 Mahlgradeinstellhebel (Mikro-/Feineinstellung)
10 Start/Stopp Taste
11 Auswahltaste für manuelle Dosierung
12 + Taste zur Dosierungseinstellung
13 - Taste zur Dosierungseinstellung
14 Dosierungsspeichertaste 1 (z.B. Espresso)
15 Dosierungsspeichertaste 2 (z.B. Filterkaffee)
16 Dosierungsspeichertaste 3 (z.B. French Press/Stempelkanne)
17 Display



4. ERSTINBETRIEBNAHME

Vor der Benutzung ihrer Kaffeemühle

VORSICHT Bevor Sie Ihre VARIO Kaffeemühle zum ersten Mal benutzen, sollten Sie den Bohnentrichter und den Mahlgutbehälter für gemahlenen Kaffee in warmer Seifenlauge waschen.

4.1 Aufstellort

Stellen Sie die VARIO Kaffeemühle auf eine ebene, stabile und rutschfeste Oberfläche.

4.2 Einsetzen des Bohnentrichters

Zum Einsetzen des Bohnentrichters (2) richten Sie die beiden kleinen Laschen an der Trichterbasis auf die Schlitze oben auf dem Gehäuse aus und fügen Sie den Trichter in die Kaffemühle ein. Achten Sie auf die korrekte Ausrichtung (schmaler und breiter Schlitz). Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er mit einem Klicken einrastet.

4.3 Elektrischer Anschluss

Schließen Sie die Mühle an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.

4.4 Füllen des Bohnentrichters

Entfernen Sie den Deckel (Pos.1) durch Anheben vom Trichter (Pos.2). Schütten Sie die gewünschte Menge gerösteter ganzer Kaffeebohnen in den Trichter (max. 250 Gramm). Setzen Sie den Deckel wieder auf.

5. MAHLGUTBEHÄLTER UND SIEBTRÄGERHALTERUNG

Mit der VARIO können Sie wahlweise in einen Mahlgutbehälter oder direkt in einen Siebträger einer Espressomaschine vermahlen.

5.1 Einsetzen des Mahlgutbehälters (Pos. 5)

Halten Sie den Mahlgutbehälter am Griff oben (Pos. 4) und schieben Sie ihn in die Mühle unter dem Display. Bei korrektem Sitz rastet der Behälter merklich unten auf der Bodenplatte ein.

5.2 Einstellung und Einsetzen der Siebträgerhalterung (Pos.6)

Die Siebträgerhalterung kann so eingestellt werden, dass der Siebträger Ihrer Espressomaschine von allein in ihr hält und er während der Vermahlung nicht festgehalten werden muss. Da die Siebträger verschiedener Hersteller teils sehr unterschiedliche Ausmaße besitzen, muss die Siebträgerhalterung gegebenenfalls neu eingestellt werden.

a) Einstellung

Entnehmen Sie die Siebträgerhalterung. Setzen Sie den Siebträger Ihrer Espressomaschine in die Siebträgerhalterung ein. Legen Sie dazu den Siebträger auf dem Bügel (Pos.6b) ab, heben den Griff an und schieben ihn unter den Haltehaken (Pos.6a). Der Siebträger sollte selbstständig und waagerecht in der Halterung festsitzen.

Sollte Ihr Siebträger nur schräg in der Halterung sitzen, so können Sie die Siebträgerauflage neu einstellen. Lösen Sie die Schraube (Pos.6c) vorn unter dem Bügel mit einem Kreuz- oder Schlitzschraubendreher und verschieben Sie den Bügel auf die gewünschte Höhe, sodass der Siebträger waagerecht zwischen Bügel und Haken klemmt. Ziehen Sie die Schraube wieder an.

b) Einsetzen

Halten Sie die Siebträgerhalterung vorn am Griff (Pos.6d) und schieben Sie sie in die Mühle unter dem Display. Bei korrektem Sitz rastet die Siebträgerhalterung merklich unten auf der Bodenplatte ein.

6. MAHLGRADEINSTELLUNG

Zur Einstellung der Mahlfeinheit stehen zwei Rasthebel zur Verfügung (Pos. 8+9).

Das volle Ausmaß der Mikro-Skala entspricht einer Raste auf der Makro-Skala. Bei beiden Hebeln erhält man bei Bewegungen nach OBEN eine kleinere und bei Bewegungen nach UNTEN eine größere Korngröße.

6.1 Vorwahleinstellung

Schieben Sie den Makro-Hebel (Pos.8) nach oben oder unten auf den gewünschten Mahlgradbereich. (Grobeinstellung)



Schieben Sie den linken Einstellungshebel (Mikroeinstellung, Pos.9) in die Mitte der Skala (Feineinstellung).

Mahlen Sie eine kleine Menge Kaffee, indem Sie auf die START-Taste (Pos.10) drücken und drücken Sie sie dann erneut zum Stoppen. Überprüfen Sie die Korngröße. Wenn die Korngröße Ihrer Wunschvorstellung nahekommt, verwenden Sie den Mikro-Hebel für die Feineinstellung Ihres Mahlgrads. Wenn die Korngröße erheblich geändert werden muss, stellen Sie vor erneuter Vermahlung den Makro-Hebel auf eine neue Position und nehmen Sie dann die Feineinstellung mit dem Mikro-Hebel vor.

6.2 Hinweise zur Mahlgradeinstellung

Die tatsächliche Korngröße für eine bestimmte Einstellung hängt von vielen Faktoren ab: Röststufe (hell oder dunkel), Röstdatum, Feuchtigkeitsgehalt, Bohnensorte, Ölgehalt usw. Im Laufe der Zeit werden Sie die Einstellung herausfinden, die für Ihren Geschmack, Ihren Zubereitungsstil und Ihre Lieblingsbohnen am besten geeignet ist.

ACHTUNG **Wenn die Kaffeemühle ausgeschaltet ist, können teilweise zermahlene Kaffeebohnen zwischen den Mahlscheiben zurückbleiben. Die Mahlgradeinstellung in Richtung FEIN (oben) sollte immer bei laufender Kaffeemühle erfolgen, da es sonst zu Beschädigungen im Verstellmechanismus kommen kann.**

7. NORMALER MAHLBETRIEB

7.1 Dosierung über gespeicherte Vermahlungszeit

Drücken Sie die gewünschte Dosierungsspeichertaste – Espresso (Pos.14), Filter (Pos.15) oder Press (Pos.16). Die blaue LED neben der Taste leuchtet auf, und das Display (Pos.17) zeigt die entsprechende programmierte Vermahlungsdauer in Sekunden an. Drücken Sie die START-Taste (Pos.10), um den Mahlvorgang zu beginnen. Beim Mahlen zählen die Sekunden rückwärts bis 0. Wenn das Display 0 Sekunden erreicht, stoppt der Motor und das Display stellt sich wieder auf die programmierte Zeit ein.

7.2 Manuelle Dosierung

Um größere Mengen gemahlenen Kaffees zu erhalten, drücken Sie die MANUAL-Taste (Pos.11) und dann START. Die Kaffeemühle zählt bis zum Höchstwert von 90 Sekunden und schaltet sich dann automatisch ab. Sie können den Mahlvorgang jederzeit stoppen, indem Sie die START-Taste erneut.

drücken. Der Motor stoppt und das Display wird auf 000 zurückgesetzt. Der Höchstwert von 90 Sekunden ist nicht durch den Benutzer veränderbar.

8. PROGRAMMIERUNG DER MAHLDOSIERUNGSZEITEN

Die VARIO ist werksseitig mit drei programmierten Mahldosierungszeiten ausgestattet. Die Dosierungsspeichertasten sind praktisch für Espresso, Filter und Press beschriftet. Diese programmierbaren Tasten stellen nur die ZEIT des Mahlvorgangs ein, jedoch nicht die KORNGRÖSSE des Mahlguts.

Werkseingestellte Tastenprogrammierung:

- Espresso (Pos.14): 10 Sekunden,
- Filter (Pos.15): 20 Sekunden und
- Press (Pos.16): 30 Sekunden.

Nachdem Sie das Mahlgut (Korngröße) auf die gewünschte Größe eingestellt haben, drücken Sie die entsprechende Dosierungsspeichertaste und dann START. Die Kaffeemühle läuft und das Display (Pos. 17) zählt von der voreingestellten Zeit ab rückwärts. Die Kaffeemühle stoppt automatisch, wenn 0 erreicht wird. Um jederzeit während des Mahlvorgangs zu stoppen, drücken Sie einfach die START-Taste erneut.

Je nach gewünschter Kaffeemenge können Sie die Mahldauer einfach folgendermaßen länger oder kürzer programmieren:

1. Drücken Sie zur Einstellung der Zeit die +/- Tasten (Pos.12/13) unter dem Display. Halten Sie die jeweilige Pfeiltaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Zeit schneller vorlaufen zu lassen.

2. Sobald Sie die gewünschte Zeiteinstellung erreicht haben, drücken und halten Sie die entsprechende Dosierungsspeichertaste (Espresso, Filter oder Press) für drei Sekunden. Die im Display angezeigte Zeit blinkt als Bestätigung, dass die Einstellung gespeichert ist.

3. Wiederholen Sie Schritt 1 und 2 oben für die beiden anderen Dosierungsspeichertasten. Die Menge an Kaffee, die Sie vermahlen müssen, hängt von der Bohnensorte, der Korngröße, der Zubereitungsmethode und dem persönlichen Geschmack ab. Im Laufe der Zeit werden Sie die für Ihren Geschmack am besten passenden Einstellungen herausfinden.

9. SLEEP / AUTOSLEEP

Die Mühle verfügt über keinen Netzschalter; sie kann jedoch in einen Ruhezustand versetzt werden, in dem die Leistungsaufnahme minimiert wird.

9.1 Ruhefunktion (Sleep):

Durch Drücken und Halten der START-Taste für 3 Sekunden wird die Mühle in einen Ruhezustand (Sleep Modus) versetzt. Dieser kann durch Drücken einer beliebigen Taste wieder aufgehoben werden. Die Taste hat dabei keine weitere Funktion.

9.2 Automatische Ruhefunktion (Autosleep):

Wenn für 3 Minuten keine Taste gedrückt wird, versetzt sich die Mühle selbstständig in einen Ruhezustand (Autosleep Modus). Die Betätigung einer beliebigen Taste bringt die Mühle jederzeit wieder in den betriebsbereiten Zustand.

9.3 Einstellung des Autosleep Modus:

Die Werkseinstellung (3 Minuten) kann geändert werden: Drücken und halten Sie die MANUAL-Taste für 5 Sekunden. Das Display zeigt „S03“. Mit Hilfe der Pfeiltasten kann die Zeit eingerichtet werden, nach der

die Mühle in den Autosleep-Modus gehen soll. Es können 3, 5, 10, 20, 30 Minuten und 0 (= kein Autosleep) eingestellt werden. Durch Drücken der MANUAL-Taste wird die Einstellung gespeichert.

Die programmierten Zeiten zur Dosierung bleiben auch im Ruhezustand oder bei Ziehen des Netzsteckers gespeichert.

10. PFLEGE UND REINIGUNG

GEFAHR **Gefahr durch unsachgemäße Reinigung:**
Unsachgemäße Reinigung kann zu Beschädigungen am Gerät oder zu Verletzungen führen.

- Nehmen Sie Ihre Kaffeemühle nur laut Angaben im Abschnitt “Pflege und Reinigung” auseinander.
- Achten Sie beim Reinigen der Kaffeemühle auf scharfe Kanten insbesondere an den Mahlscheiben. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Tauchen Sie weder das Gerät selbst noch Netzkabel oder –stecker in Wasser.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie an der Zuleitung aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden.

ACHTUNG **Gefahr durch unbefugte Reparatur:**
Reparaturen dürfen nur durch autorisierte Kundendienstzentren durchgeführt werden.

- Wenn Sie eine Fehlfunktion mit Hilfe der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Schritte nicht beheben können, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Fachhändler.

10.1 Reinigung von Gehäuse und Trichter:

Entfernen Sie alle Bohnen aus dem Bohnentrichter. Drücken Sie auf die START-Taste, und vermahlen Sie die verbliebenen Bohnen im Mahlgehäuse.

GEFAHR **Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.**

Entnehmen Sie den Bohnentrichter, indem Sie ihn bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen und heben Sie ihn dann aus dem Gehäuse. Waschen Sie den Trichter, den Trichterdeckel und den Mahlgutbehälter in warmer Seifenlauge.

VORSICHT **Geben Sie den Trichter, den Trichterdeckel und den Mahlgutbehälter nicht in die Spülmaschine. Spülen Sie sie nur von Hand.**

GEFAHR **Das Gehäuse der Kaffeemühle bitte nicht mit Wasser in Berührung bringen.**

10.2 Reinigung des Mahlwerkes

Nur durch regelmäßige Reinigung kann eine konsistente Vermahlungsqualität gewährleistet werden. Bei der Reinigung des Mahlgehäuses sollten alte Kaffeeöle und –rückstände entfernt werden, die den Geschmack des Kaffees negativ beeinflussen.

10.2.1 Automatische Reinigung mit GRINDZ™:

Mit dem Kaffeemühlenreiniger GRINDZ™ ist eine gründliche, schnelle und einfache Reinigung möglich. GRINDZ™ ist ein Produkt, das dazu dient, Kaffeepartikel zu entfernen und Gerüche und Rückstände von Kaffeeöl zu beseitigen.

a) Entfernen Sie alle Bohnen aus dem Bohnentrichter. Drücken Sie auf die START-Taste, und vermahlen Sie die verbliebenen Bohnen im Mahlgehäuse.

b) Geben Sie einfach die empfohlene Menge GRINDZ™ (35 g = 1 Sachet) in den leeren Bohnentrichter.

c) Stellen Sie die Mahleinstellung auf Press (Pos.8), drücken Sie MANUAL und dann START, bis alles GRINDZ™ vermahlen worden ist. Drücken Sie erneut START, um die Kaffeemühle zu stoppen.

d) Wir empfehlen, danach etwas Kaffee zu vermahlen, um alle Rückstände von GRINDZ™ zu entfernen.

Gesundheitshinweis zu GRINDZ™:
GRINDZ™ ist vollständig lebensmittelecht und aus Naturprodukten hergestellt. Die Hauptbestandteile sind eine Kombination aus Körnern, Getreide und pharmazeutischen Bindemitteln. Auf Grund dessen besteht keine Gefahr, wenn Überreste des Reinigers mit konsumiert werden und er verursacht keine geschmackliche Veränderung des Kaffeearomas.

Weitere Informationen über GRINDZ™ finden Sie auf **www.mahlkoenig.de.**

10.2.2 Manuelle Reinigung des Mahlwerks:
Für die manuelle Reinigung des Mahlwerkes gehen Sie wie folgt vor:

a) Entfernen Sie alle Bohnen aus dem Bohnentrichter. Drücken Sie auf die START-Taste, und vermahlen Sie die verbliebenen Bohnen im Mahlgehäuse.

GEFAHR **Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.**

b) Entnehmen Sie den Bohnentrichter, indem Sie ihn bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen und heben Sie ihn dann aus dem Gehäuse. Waschen Sie den Trichter, den Trichterdeckel und den Mahlgutbehälter in warmer Seifenlauge.

c) Drehen Sie den oberen Mahlscheibenträger (siehe Bild unten) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und heben Sie ihn aus dem Gehäuse heraus.



d) Reinigen Sie das Mahlwerk mit einer kleinen Bürste. Entfernen Sie alle Kaffeerückstände von beiden Mahlscheiben. Achten Sie darauf, dass sich im Verschlussmechanismus keine Kaffeereste befinden.

e) Setzen Sie den oberen Mahlscheibenträger wieder auf das Mahlgehäuse auf und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

f) Zum Einsetzen des Bohnentrichters folgen Sie den Anweisungen unter 4.2.

11. FEHLERBEHEBUNG

GEFAHR **Beachten sie zu jedem Zeitpunkt die Sicherheitsbestimmungen in Kapitel 1!**

PROBLEM	TIPP
Die Kaffeemühle läuft nicht, wenn sie eingeschaltet ist. Die Zeit läuft trotzdem.	Vergewissern Sie sich, dass der Bohnentrichter richtig an seinem Ort sitzt und ganz im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag gedreht worden ist. Der Sicherheitsschalter muss korrekt schließen.
Die Kaffeemühle funktioniert normal, stoppt aber abrupt.	Schalten Sie die Kaffeemühle sofort aus. Ein Fremdkörper wie ein Steinchen, eine grüne, ungeröstete Kaffeebohne oder ein Zweig kann das Mahlwerk blockiert haben. Siehe „Reinigung des Mahlwerks“ unter 10.2.2.
Die Kaffeemühle läuft nach Drücken der START-Taste nicht an. Der Motor brummt.	Ein Fremdkörper befindet sich im Mahlwerk und blockiert die Mahlscheiben. Schalten Sie die Mühle sofort aus und folgen Sie den Anweisungen unter 10.2.2 Reinigung des Mahlwerks. Der Motor ist nach Überbeanspruchung überhitzt. Lassen Sie die Mühle abkühlen (ca.30min) und starten Sie sie erneut. Sollte der Motor noch immer nicht anlaufen, folgen Sie den Anweisungen unter 10.2.2 Reinigung des Mahlwerks.
Der gemahlene Kaffee ist nicht fein oder grob genug.	Prüfen Sie die Mahlgradeinstellung.
Fehlerhafte Darstellung im Display. Funktion der Mühle weiterhin gegeben.	Ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie ihn nach 5 Sekunden wieder ein.

Sollten Sie einen Funktionsfehler nicht beheben können, kontaktieren Sie Ihren autorisierten Fachhändler. Beachten Sie in Kapitel 1 „Gefahr durch unbefugte Reparatur“.

12. TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung	VARIO Home Haushaltskaffeemühle
Mahlscheibendurchmesser	54mm Keramik
Spannung	200-240V oder 100-120V
Leistungsaufnahme	Max. 2A
Mahlleistung	ca. 1,6 g/s bei Espressoeinstellung
Emissions-Schalldruckpegel	70 - 75 dB bei Vermahlung
Trichterinhalt	ca. 250g
Nettogewicht	3,7 kg

13. RECYCLING UND ENTSORGUNG

Anweisungen für die Entsorgung alter Produkte. Die Richtlinie WEEE (Abfall aus elektrischen und elektronischen Geräteausstattungen; 2002/96/EG) wurde zum Schutz der menschlichen Gesundheit und der Umwelt aufgestellt, um sicherzustellen, dass ausgediente Produkte unter Nutzung der bestmöglichen Wiederaufbereitungs-, Rückgewinnungs- und technischen Recyclingmöglichkeiten entsorgt werden.

Ihr Produkt wurde aus hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die wiederaufbereitet und weiterverwendet werden können. Werfen Sie Ihr altes Produkt nicht in den Hausmüll. Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfallprodukte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind:



Nutzen Sie bitte eine der nachfolgenden Entsorgungsmöglichkeiten:

1. Entsorgen Sie das komplette Produkt (einschließlich der Kabel, Stecker und des Zubehörs) bei der zuständigen WEEE Sammelstelle.

2. Wenn Sie ein Ersatzprodukt erwerben, können Sie Ihr Altgerät im Fachgeschäft abgeben. Gemäß der Richtlinie WEEE ist der Einzelhandel verpflichtet Altgeräte zurückzunehmen.

MAHLKÖNIG hat die Geräteverpackungen mit Standardsymbolen gekennzeichnet, um die ordnungsgemäße Entsorgung zu fördern.

Es wurde ein finanzieller Beitrag an die nationalen Institutionen für Wiederaufbereitung und Recycling geleistet.

Das gekennzeichnete Verpackungsmaterial kann dem Recycling zugeführt werden.

14. HINWEIS ZUR GEWÄHRLEISTUNG

ACHTUNG **GEFAHR DURCH UNBEFUGTE REPARATUR:**
Fehlerhafte Reparaturen können zu Beschädigungen am Gerät führen.

Wichtiger Hinweis zur Gewährleistung:

In den folgenden Fällen erlischt jedweder Gewährleistungsanspruch:

1. Siegelaufkleber hinter dem Auslauf beschädigt oder durchstoßen.

2. Mühlengehäuse (Rückschale) wurde geöffnet.

3. An der Mühle wurden offensichtliche Veränderungen oder Manipulationen vorgenommen.

4. Unsachgemäßer Gebrauch (z. B. bei Vermahlung anderer Güter als Kaffee).



THANK YOU VERY MUCH

for purchasing the VARIO coffee grinder. With the VARIO, it is now easier than ever to prepare professional quality coffee, whether at home, in the office or in your café. Below you will find detailed descriptions of the features which make the VARIO stand out from all the other coffee grinders in its class.

PRECISION CERAMIC BURRS OF PROFESSIONAL QUALITY:

The ceramic burrs of the VARIO produced in Germany by MAHLKÖNIG are made of the same material and benefit from the same durability as the high-quality professional coffee grinders used in the trade. Ceramic burrs remain sharp for twice as long as steel burrs.

PORTION GRINDING WITH ELECTRONIC DOSING:

With portion grinding with electronically controlled dosing, only the coffee you need for every cup is ground direct in your Espresso portafilter or your container for filter and French press. This prevents the ground coffee from losing any of its aroma.

INNOVATIVE GRIND ADJUSTMENT:

Macro- and micro-settings can be made quickly and reproducibly with the easily understandable VARIO grind adjustment. The range and the precision of the settings is thoroughly impressive. The VARIO has 230 different settings from espresso to French press.

LOW-NOISE DRIVE:

The VARIO has a high-torque DC motor with belt drive. The drive belt ensures smooth, quiet operation, and also provides thermal separation of the motor from the grinder housing. The motor can handle long working cycles without any problem. The VARIO is also protected by a thermal overload protection switch.

Before using your grinder, please first read the safety and operating instructions carefully. Only then you will be able to use all the functions safely and reliably.

Keep the safety and operating instructions safe for future reference. Give all safety and operating instructions to any subsequent user of the product.

Dear customer,
compared to other manufacturers, we at MAHLKÖNIG test run each grinder with coffee to ensure an optimal grinding performance. This is why you may find ground coffee residue in the grinding mechanism!

Document number 00090813
Translation from German original version

TABLE OF CONTENTS

1. FOR YOUR SAFETY

Proper use

This appliance is intended only for the grinding of roasted coffee beans for private use only and is not designed for professional use.

Any other form of use constitutes improper use and can result in material damage and even personal injury. The manufacturer accepts no liability for damage caused due to improper use.

The following warning symbols are used in these operating instructions.

DANGER — **HIGH RISK!**
Failure to observe the warning can result in danger to life and limb.

WARNING — **MEDIUM RISK!**
Failure to observe the warning can result in material damage.

CAUTION — **LOW RISK!**
Matters which should be taken into account when using the appliance.

The following symbol is shown on the type designation plate on the bottom of the grinder:

Do not dispose this product as domestic waste (see Chapter 13).

Observe the following safety instructions at all times:

DANGER — **DANGERS TO CHILDREN AND OTHER PERSONS!**
Children frequently fail to recognise dangers or underestimate them.

- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental abilities, or who lack experience and/or the necessary knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions from them on how the appliance is to be used.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.

DANGER — **DANGER DUE TO FAULTY OPERATION!**
Improper use of the appliance can result in damage or injury.

- The appliance must be used only by persons who are familiar with the possible dangers and special features of the appliance.
- Never reach into the hopper or the spout when the appliance is in operation! Danger of injury!
- If you have long hair ensure that it does not fall into the hopper.

DANGER — **DANGEROUS MAINS VOLTAGE!**
Faulty electrical installation or too high mains voltage can cause electric shocks.

- Your new VARIO is designed either for a mains voltage of 100-120V (e.g. USA, Canada, Japan) or 200-240V (e.g. Europe). Please check that your mains voltage matches the voltage shown on the type designation plate of your VARIO.
- Never immerse the appliance itself, the power supply cable or plug in water.
- Never touch the plug with wet hands.
- Never pull the plug out of the socket by the cable, always grasp the plug.
- Do not use the connection cable as a carrying handle.
- Keep the appliance, the plug and the power supply cable away from naked flames and hot surfaces.

- Use the appliance only in dry indoor areas. Never use the appliance in damp areas or in the rain.
- Never store the appliance where it may be able to fall into a bath or wash basin.
- Never attempt to touch or pick up an electrical appliance if it has fallen into water. In this case, disconnect the plug from the socket immediately.
- When you are not using the appliance, cleaning it or if a fault occurs always disconnect the plug from the socket.
- Regularly check the appliance and cable regularly for damage.
- Make the old appliance unusable: Disconnect the power supply cable from the socket and cut off the cable.

CAUTION **DANGER DUE TO UNAUTHORISED REPAIR:**
Faulty repairs can result in damage to the appliance.

- Repairs should be carried out only by authorised customer service centres.
- If you cannot correct a fault with the aid of the steps described in these operating instructions, please refer to your authorised dealer.

2. CONTENTS

1x VARIO Home domestic coffee grinder
1x Hopper with lid
1x Portafilter holder
1x Ground coffee container
1x Operating instructions

3. APPLIANCE OVERVIEW

Overview of the coffee grinder with ground coffee container

1 Hopper lid
2 Hopper
3 Coffee grinder
4 Ground coffee container handle
5 Ground coffee container



Parts overviews of the coffee grinder with portafilter holder

6 Portafilter holder
6a Catch
6b Support
6c Setting screw
6d Portafilter handle
7 Power supply cable





Display features

8 Grind adjustment lever (macro-/coarse setting)
9 Grind adjustment lever (micro-/fine setting)
10 Start/Stop button
11 Selector button for manual dosing
12 + button for dosing setting
13 - button for dosing setting
14 Dosing memory button 1 (e.g. Espresso)
15 Dosing memory button 2 (e.g. Filter coffee)
16 Dosing memory button 3 (e.g. French Press)
17 Display





4. INITIAL USE

Before using your coffee grinder

CAUTION Before using your VARIO coffee grinder for the first time, you should wash the hopper and the ground coffee container in warm, soapy water.

4.1 Place of use

Place the VARIO coffee grinder on a level, stable, non-slip surface.

4.2 Fitting the hopper

To fit the hopper (2), align the two small tabs on the hopper base with the slots on top of the housing and insert the hopper into the coffee grinder. Ensure correct alignment (narrow and wide slot). Turn the hopper clockwise until it clicks into place.

4.3 Electrical connection

Connect the grinder to a properly installed safety socket.

4.4 Filling the hopper

Remove the lid (Pos. 1) by lifting it off the hopper (Pos. 2). Pour the required quantity of roasted whole coffee beans into the hopper (max. 250 grams). Replace the lid.

5. GROUND COFFEE CONTAINER AND PORTAFILTER HOLDER

With the VARIO, you can grind the beans either into a ground coffee container or direct into a portafilter of an espresso machine.

5.1 Inserting the ground coffee container (Pos. 5)

Hold the ground coffee container by the handle at the top (Pos. 4) and insert it into the grinder below the display. When correctly inserted, the container engages noticeably on the baseplate below.

5.2 Setting and insertion of the portafilter holder (Pos. 6)

The portafilter holder can be set so that the portafilter of your espresso machine is held in it automatically, and does not need to be held in position during grinding. Since the portafilter of different manufacturers have sometimes very different dimensions, the portafilter holder may need to be reset.

a) Setting

Remove the portafilter holder. Place the portafilter of your espresso machine in the portafilter holder. To do this, place the portafilter on the support (Pos. 6b), raise the handle and push it under the retaining catch (Pos. 6a). The portafilter should now sit firmly and horizontally in the holder.

If your portafilter does not sit horizontally in the holder, you can reset the portafilter support. Loosen the screw (Pos. 6c) at the lower front of the support using a cross-head or flat-head screwdriver, and move the support to the required height, so that the portafilter is held horizontally between the support and the catch. Then tighten the screw again

b) Insertion

Grasp the portafilter holder by the handle at the front (Pos. 6d) and insert it into the grinder below the display. On correct seating, the portafilter holder engages noticeably on the baseplate below.

6. GRIND ADJUSTMENT

Two setting levers are provided to set the fineness of the grind (Pos. 8+9).

The full extent of the micro-scale corresponds to one graduation on the macro-scale. For both switches, moving the switch UPWARDS produces a finer grind and moving it DOWNWARDS produces coarser grinding.

6.1 Preliminary setting

Push the macro lever (Pos. 8) upwards or downwards to the required grind adjustment (coarse setting).



Push the left lever (micro-setting, Pos. 9) to the middle of the scale (fine setting).

Grind a small amount of coffee by pressing the START button (Pos. 10), and then press the button again to stop the grinder. Check the fineness of the ground coffee. If the fineness is approximately to your liking, use the micro-lever for the fine fine adjustment of the grinding level. If the fineness needs to be changed significantly, prior to the next operation move the macro-lever to a new position and then make the fine setting using the micro-lever.

6.2 Guidelines for the grind adjustment

The actual fineness achieved with any particular setting depends on several factors: the degree of roasting (light or dark), the roasting date, the moisture content, type of bean, oil content etc. You will soon find the setting most suitable for your taste, brewing method and your favourite coffee beans.

CAUTION

When the coffee grinder is switched off, partially ground coffee beans may remain between the grinding discs. The grind adjustment in the FINE direction (upwards) should always be made with the grinder in operation, since this may otherwise result in damage to the adjustment mechanism.

7. NORMAL GRINDING OPERATION

7.1 Dosing via set grind time

Press the required dosing memory button – Espresso (Pos. 14), Filter (Pos. 15) or Press (Pos. 16). The blue LED next to the button lights up, and the display (Pos. 17) shows the corresponding programmed grind time in seconds. Now press the START button (Pos. 10) to start the grinding process. During grinding, the seconds count backwards to 0. When the display reaches 0 seconds, the motor stops and the display resets itself to the programmed time.

7.2 Manual dosing

To produce larger amounts of ground coffee, press the MANUAL button (Pos. 11) and then START. The coffee grinder counts up to the maximum time of 90 seconds and then switches off automatically. You can stop the grinding process at any time by pressing the START button again. The motor stops and the display is reset to 000. The maximum time of 90 seconds cannot be reset by the user.

8. PROGRAMMING THE GRINDER DOSING TIMES

The VARIO is set at the factory with three programmed grinder dosing times. The dosing memory buttons are practically labelled for Espresso, Filter and Press. These programmable buttons only set the TIME of the grinding process, but not the FINENESS of the ground coffee.

Button programming (factory setting):

- Espresso (Pos. 14): 10 seconds,
- Filter (Pos. 15): 20 seconds and
- Press (Pos. 16): 30 seconds.

After you have set the grind adjustment to the required level, press the corresponding dosing memory button, and then START. The coffee grinder starts, and the display (Pos. 17) counts downwards from the preset time.

The coffee grinder stops automatically on reaching 0. To stop the coffee grinder at any time during the grinding process, simply press the START button again.

Depending on the required amount of coffee, you can easily programme a longer or shorter grinding time as follows:

1. To set the time, press the +/- buttons (Pos. 12/13) below the display. Press and hold the respective button for three seconds in order to advance or reduce the time more quickly.

2. As soon as you have reached the required time setting, press and hold the correspon-ding dosing memory button (Espresso, Fil-ter or Press) for 3 seconds. The time shown in the display flashes in confirmation that the setting has been saved.

3. Repeat steps 1 and 2 above for the other two dosing memory buttons. The amount of coffee you have to grind depends on the type of bean, the fineness, the preparation method and your personal taste. You will soon find the settings most suitable for your taste.

9. SLEEP / AUTOSLEEP

The coffee grinder has no power switch, although it can be set to a sleep mode in order to minimise the power consumption.

9.1 Sleep function:
The grinder is set to the sleep mode by pressing and holding the START button for 3 seconds. The sleep mode can be deactivated by pressing any other button, without activating the function of this button.

9.2 Automatic sleep function (Autosleep):
If no button is pressed for 3 minutes, the grinder switches automatically into the Autosleep mode. Pressing any button restores the grinder to the operating mode.

9.3 Setting the Autosleep mode:
The factory setting (3 minutes) can be changed: To do this, press and hold the MANUAL button for 5 seconds. The display shows "S03". The time at which the grinder goes into the Autosleep mode can now be set with the aid of the +/- buttons. The available settings are 3, 5, 10, 20, 30 minutes and 0 (= no Autosleep). The setting is saved by pressing the MANUAL button.

The programmed times for dosing also remain saved in the Sleep mode or if the plug is removed from the socket.

10. CARE AND CLEANING

DANGER **Danger due to improper cleaning:**
Improper cleaning can result in damage to the appliance or personal injury.

- Only dismantle the coffee grinder in accordance with the information given in the Section "Care and cleaning".
- Watch out for sharp edges when cleaning the coffee grinder, particularly on the grinding discs. Danger of injury!
- Never immerse the appliance itself, the power supply cable or plug in water.
- Never touch the plug with wet hands.
- Never pull the plug out of the socket by the cable, always grasp the plug.
- Never attempt to touch or pick up and electrical appliance if it has fallen into water. In this case, disconnect the plug from the socket immediately.
- Check the appliance and cable regularly for damage.

WARNING **Danger due to unauthorised repair:** Repairs should be carried out only by authorised customer service centres.

- If you cannot correct a fault with the aid of the steps described in these operating instructions, please refer to your authorised dealer.

10.1 Cleaning the housing and hopper

Remove all beans from the hopper. Press the START button to grind any beans remaining in the grinder housing.

DANGER **Disconnect the plug from the socket.**

Remove the hopper by turning it anticlockwise as far as possible, and then lift it out of the housing. Wash the funnel, the funnel cover and the ground coffee container in warm, soapy water.

CAUTION **Do not wash the hopper, the lid and the ground coffee container in a dishwasher. They must be washed only by hand.**

DANGER **Do not allow the housing of the coffee grinder to come into contact with water.**

10.2 Cleaning the grinder

Consistent grinding quality can only be ensured by regular cleaning. When cleaning the grinder housing, old coffee oils and residues should be removed, since these adversely affect the taste of the coffee.

10.2.1 Automatic cleaning with GRINDZ™:

The coffee grinder cleaner GRINDZ™ ensures thorough, fast and easy cleaning. GRINDZ™ is a product specially designed to remove coffee particles and odours and residues of coffee oil.

a) Remove all beans from the hopper. Press the START button to grind any beans remaining in the grinder housing.

b) Place the recommended quantity of GRINDZ™ (35 g = 1 sachet) in the empty hopper.

c) Set the grinder setting to Press (Pos. 8), then press MANUAL and then START, until all the GRINDZ™ has been ground. Then press START again to stop the coffee grinder.

d) We then recommend grinding some coffee, in order to remove all remains of GRINDZ™.

Safety instructions on GRINDZ™:
GRINDZ™ is completely safe in contact with foodstuffs, and is made from natural products. The main components consist of a combination of granules, cereals and pharmaceutical bonding agents. For this reason, there is no danger if slight remains of the cleaner are consumed, nor do they change the taste of the coffee.

Further information on GRINDZ™ can be found at www.mahlkoenig.de.

10.2.2 Manual cleaning of the grinder:

For manual cleaning of the grinder, proceed as follows:



a) Remove all beans from the hopper. Press the START button to grind any beans remaining in the grinder housing.

DANGER **Disconnect the plug from the socket.**

b) Remove the hopper by turning it anticlockwise as far as possible, and then lift it out of the housing. Wash the hopper, the lid and the ground coffee container in warm, soapy water.

c) Turn the upper grinding disc carrier (see illustration above) clockwise as far as it will go and lift it out of the housing.

d) Clean the grinder with a small brush. Remove all coffee residues from the two grinding discs. Ensure that no coffee residues remain in the closure mechanism.

e) Replace the upper grinding disc carrier on the grinder housing and turn it clockwise as far as it will go.

f) To insert the hopper, follow the instructions on 4.2.

11. FAULT RECTIFICATION

DANGER **Observe the safety instructions given in Chapter 1 at all times!**

PROBLEM	TIP
The coffee grinder fails to start when it is switched on, although the time continues to run.	Ensure that the hopper is correctly inserted and turned clockwise as far as it will go. The safety switch must close correctly
The coffee - grinder functions normally, but stops abruptly.	Switch off the coffee grinder immediately. A foreign body such as a small stone, a green, unroasted coffee bean or a twig may have blocked the grinder. See 10.2.2 Manual cleaning of the grinder.
The coffee grinder fails to start after pressing the Start button. The motor hums.	There is a foreign body in the grinder which is blocking the grinding discs. Switch off the coffee grinder immediately, and follow the instructions given under 10.2.2 Manual cleaning of the grinder. The motor has overheated after being over-stressed. Leave the grinder to cool down (approx. 30 min.) before starting it again. If the motor still fails to start, follow the instructions given under 10.2.2 Manual cleaning of the grinder.
The ground coffee is not fine or coarse enough.	Check the grind adjustment.
Incorrect function of display. Grinder can still be started.	Unplug the grinder. After 5 seconds reconnect it to the power supply.

If you cannot correct the fault, contact your authorised dealer. Note the instruction in Chapter 1 “Danger due to unauthorised repair”.

12. TECHNICAL DATA

Description	VARIO Home domestic coffee grinder
Grinding disc diameter	54 mm ceramic
Voltage	200-240V or 100-120V
Power consumption	max. 2A
Grinding performance	approx. 1.6 g/s at espresso setting
Emission noise level	70-75 dB when grinding
Hopper capacity	approx. 250 g
Net weight	3.7 kg

13. RECYCLING AND DISPOSAL

Instructions for the disposal of old products.

The WEEE Directive (Waste from electrical and electronic equipment; 2002/96/EG) was passed for the protection of human health and the environment, in order to ensure that old products are disposed of so as to make use of the best possible recovery and technical recycling possibilities.

Your product has been developed and manufactured from high-quality materials and components, which can be largely recovered and recycled. Do not dispose of the product as normal domestic waste. Please find your local collection points for electrical and electronic waste products, which are marked with this symbol:

Please make use of one of the following disposal possibilities:

1. Dispose of the complete product (including the cable, plug and accessories) at the relevant WEEE collection point.

2. If you are buying a replacement product, you can return the old appliance to the dealer. Under the WEEE Directive, retailers are obliged to take back such old appliances.

MAHLKÖNIG has marked the packaging with standard symbols, in order to promote proper disposal.

A financial contribution has been made to the National Institutions for Recovery and Recycling.

The designated packaging material is suitable for recycling.

14. WARRANTY NOTE

WARNING **DANGER DUE TO UNAUTHORISED REPAIR:**
Faulty repairs can result in damage to the appliance.

Important notice regarding warranty:

Any warranty claim is void in any of the following cases:

1. The seal sticker behind the spout hole is broken or damaged.

2. The grinder casing (back cover) has been removed.

3. The grinder was obviously manipulated or changed.

4. Improper use (other materials than coffee were ground).

MUCHAS GRACIAS

por haber adquirido el molinillo de café VARIO. Con el VARIO ahora es más fácil que nunca preparar un café de calidad profesional, sin importar si se encuentra en casa, en la oficina o en su cafetería. A continuación encontrará descripciones detalladas de las características, gracias a las cuales el VARIO se diferencia de los otros molinillos de café de su clase.

PRECISO MECANISMO DE MOLIENDA DE CERÁMICA DE CALIDAD PROFESIONAL:

El mecanismo de molienda de cerámica del VARIO, fabricado en Alemania por MAHLKÖNIG, está compuesto por el mismo material y presenta la misma duración que los molinillos de café profesionales de alta calidad. Los mecanismos de molienda de cerámica permanecen afilados el doble de tiempo que los mecanismos de molienda con muelas de acero.

MOLIENDA DE PORCIONES CON DOSIFICACIÓN ELECTRÓNICA:

Al moler porciones con dosificación electrónica, solamente el café preciso para cada shot es molido directamente en su soporte de exprés o en su depósito para filtros y french press. De esta forma, evitará que el café molido pierda aroma.

AJUSTE INNOVADOR DEL GRADO DE MOLIENDA:

Los ajustes macro y micro pueden realizarse rápida y repetidamente con el sistema de ajuste VARIO, fácilmente comprensible. La gama de molienda y la precisión de los ajustes son realmente impresionantes. El VARIO dispone de 230 ajustes diferentes del grado de molienda, del exprés hasta french press.

ACCIONAMIENTO SILENCIOSO:

El VARIO tiene un motor de corriente continua con un momento de giro y accionamiento por correa. La correa dentada proporciona un funcionamiento sin dificultades y silencioso, así como una separación térmica del motor y de la carcasa del mecanismo de molienda. El motor puede realizar largos ciclos de trabajo sin esfuerzo. Adicionalmente, el VARIO está protegido por un interruptor térmico de sobrecorriente.



Antes de que utilice su aparato, lea primero atentamente las indicaciones de seguridad y las instrucciones de uso. Solamente así podrá utilizar todas las funciones con seguridad y confianza.

Guarde todas las indicaciones de seguridad e instrucciones para el futuro. Entregue todas las indicaciones de seguridad e instrucciones a cualquier usuario posterior del producto.

Estimado cliente,
en oposición a otros fabricantes, nosotros MAHLKÖNIG hacemos una prueba a cada molinillo con café para asegurar un funcionamiento de molienda óptimo. ¡Esta es la razón por la cual usted puede encontrar residuos de café molido en el mecanismo de molienda!

Número de documento 00090813
Traducción de la versión original alemana

ÍNDICE

1. ACERCA DE SU SEGURIDAD

Uso predeterminado

Este artículo está diseñado exclusivamente para la molienda de granos de café tostados para uso particular, y no podrá usarse en el ámbito profesional.

Cualquier uso distinto será considerado como uso no predeterminado y podría causar daños materiales o incluso personales. El fabricante no asume ninguna responsabilidad de daños provocados por un uso no predeterminado.

En estas instrucciones de manejo se utilizan los siguientes símbolos de advertencia:

PELIGRO — **¡RIESGO ELEVADO!**
No seguir la advertencia puede causa daños físicos y mortales.

ATENCIÓN — **¡RIESGO MEDIO!**
No seguir la advertencia puede causar un daño material.

PRECAUCIÓN — **¡RIESGO REDUCIDO!**
Condiciones que se tengan que observar al manejar el aparato.

En la placa de identificación debajo del molinillo se utiliza el siguiente símbolo:

No tire el producto usado a la basura doméstica. (Véase el capítulo 13)

Observe obligatoriamente las siguientes indicaciones de seguridad:

PELIGRO — **¡PELIGROS PARA NIÑOS Y OTRAS PERSONAS!**
Frecuentemente, los niños no se dan cuenta del peligro o lo subestiman.

- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia y / o conocimientos, a no ser que sean supervisados por una persona responsable de su seguridad o que reciban de ella instrucciones de como utilizar el aparato.
- Los niños deberían estar vigilados para asegurar que no jueguen con el aparato.

PELIGRO — **¡PELIGRO POR USO INCORRECTO!**
El manejo incorrecto del aparato puede provocar daños.

- Solamente las personas que estén familiarizadas con los peligros y particularidades del aparato podrán manejarlo.
- Durante el funcionamiento, ¡nunca intervenga en la tolva de granos ni en la salida del molinillo! ¡Existe riesgo de lesiones!
- Si lleva el pelo largo deberá procurar que no entre en la tolva de granos.

PELIGRO — **¡TENSIÓN DE RED PELIGROSA!**
Las instalaciones eléctricas defectuosas o las tensiones de la red demasiado elevadas pueden provocar una descarga eléctrica.

- Su nuevo VARIO estará diseñado para una tensión de red de 100-120 V (p. ej. EE UU, Canadá, Japón) o de 200-240 V (p. ej. Europa). Asegúrese que el rango de su tensión de red coincida con la tensión indicada en la placa de identificación de su VARIO.
- No sumerja en agua el aparato, ni el cable ni el enchufe.
- Nunca toque el enchufe con las manos húmedas.

- Nunca tire el cable del enchufe para extraerlo de la toma de corriente, sino tire siempre del enchufe.
- No utilice el cable de conexión como asa para el transporte.
- Mantenga alejado el aparato, el enchufe y el cable de alimentación de llamas y superficies calientes.
- Utilice el aparato sólo en recintos interiores secos. No lo haga funcionar nunca en recintos húmedos o en la lluvia.
- Nunca almacene el aparato de manera que se pueda caer en una bañera o lavabo.
- No coja nunca un aparato eléctrico que se haya caído al agua. En un caso así deberá quitar inmediatamente del enchufe de la red.
- Al no utilizar el aparato o cuando lo limpie o surja una avería, deberá quitar siempre el enchufe de la red.
- Periódicamente, revise el aparato y el cable por daños.
- Haga el aparato absolutamente inservible:
- Corte el cable del enchufe.

ATENCIÓN

PELIGRO POR REPARACIONES NO AUTORIZADAS:
Las reparaciones incorrectas pueden provocar daños en el aparato.

- Las reparaciones deben ser realizadas solamente por centros autorizados del servicio técnico.
- Si no logra solucionar un fallo en el funcionamiento con la ayuda de los pasos descritos en estas instrucciones de manejo, deberá dirigirse a su distribuidor autorizado.

2. VOLUMEN DE SUMINISTRO

1x molinillo de café para uso doméstico VARIO Home
1x Depósito de granos con tapa
1x fijación porta filtro
1x depósito de producto molido
1x instrucciones de manejo

3. SINÓPTICO DEL APARATO

Sinóptico del molinillo de café con depósito de producto molido

1 Tapa de la tolva de granos
2 Tolva de granos
3 Molinillo de café
4 Asa depósito producto molido
5 Depósito de producto molido



Sinópticos parciales del molinillo de café con fijación del porta filtro

6 Fijación del porta filtro
6a Gancho
6b Estribo de apoyo
6c Tornillo de ajuste
6d Asa fijación del porta filtro
7 Cable de alimentación





Sinópticos parciales display

8 Manilla de ajuste del grado de molienda (ajuste macro / grueso)
9 Manilla de ajuste del grado de molienda (ajuste micro / fino)
10 Tecla Start/Stop
11 Tecla de selección de la dosificación manual
12 + Tecla + para el ajuste de la dosificación
13 - Tecla - para el ajuste de la dosificación
14 Tecla de memoria de la dosificación 1 (p. ej. exprés)
15 Tecla de memoria de la dosificación 2 (café filtrado)
16 Tecla de memoria de la dosificación 3 (p. ej. french press / cafetera de émbolo)
17 Display



4. PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

Antes del primer uso de su molinillo de café

PRECAUCIÓN Antes de utilizar por primera vez su molinillo de café VARIO, tendrá que lavar la tolva de granos y el depósito del producto molido en agua jabonosa templada.

4.1 Ubicación

Coloque el molinillo de café VARIO sobre una superficie plana.

4.2 Insertar la tolva de granos

Para insertar la tolva de granos (1+2), alinear las dos solapas pequeñas en la base de la tolva con las ranuras situadas arriba sobre la carcasa, e inserte la tolva en el molinillo. Compruebe la correcta alineación (ranura estrecha y ancha). Gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que engatille con un clic.

4.3 Conexión eléctrica

Conecte el molinillo a un enchufe con toma a tierra de seguridad.

4.4 Llenado de la tolva de granos

Retire la tapa (pos. 1) levantándola de la tolva (pos. 2). Vierta la cantidad deseada de granos de café enteros y tostados en la tolva. Vuelva a colocar la tapa.

5. DEPÓSITO DE PRODUCTO MOLIDO Y FIJACIÓN DEL PORTA FILTRO

Con el VARIO podrá elegir entre depositar los granos molidos en un depósito de producto molido o directamente en un porta filtro de una cafetera exprés.

5.1 1 Inserción del depósito de producto molido (pos. 5)

Sujete el depósito de producto molido por el asa superior (pos. 4) y empújelo hacia el molinillo debajo del display. Al ajustar correctamente, el depósito engatilla perceptiblemente en la parte de abajo, sobre la placa base.
la placa base.

5.2 Ajuste e inserción de la fijación del porta filtro (pos. 6)

La fijación del porta filtro puede ajustarse de manera que el porta filtro de su cafetera exprés se sujete por sí sólo en la fijación, y no tenga que ser sujetado durante la molienda. Como los porta filtros de los diferentes fabricantes a veces poseen unas dimensiones muy distintas, eventualmente será necesario volver a ajustar la fijación del porta filtro.

a) Ajuste

Extraiga la fijación del porta filtro. Introduzca el porta filtro de su cafetera exprés en la fijación del mismo. Para ello, coloque el porta filtro sobre el estribo (Pos. 6b), levante el asa y empújelo por debajo del gancho de fijación (Pos. 6a).
El porta filtro deberá quedar fijo en la fijación, por sí sólo y en posición horizontal.

Si su porta filtro solamente encajara de forma inclinada en la fijación, podrá reajustar la fijación del mismo. Afloje el tornillo (pos. 6c) delante y debajo del estribo con un destornillador estrella o de ranura y desplace el estribo a la altura deseada, de manera que el porta filtro quede apretado horizontalmente entre estribo y gancho. Vuelva a apretar el tornillo.

b) Insertar

Sujete la fijación del porta filtro delante por el asa (pos. Pos. 6d) y empújela hacia el molinillo debajo del display. En caso de ajustar correctamente, la fijación del porta filtro engatilla perceptiblemente en la parte de abajo sobre la placa base.

6. AJUSTE DEL GRADO DE MOLIENDA

Existen dos manillas para ajustar la fineza de la molienda (pos. 8+9). La medida completa de la escala micro corresponde a una trama en la escala macro. Con ambas manillas se obtiene, mediante los movimientos hacia ARRIBA, un tamaño del grano inferior, y con movimiento hacia ABAJO, un tamaño del grano superior.

6.1 Preselección de ajuste

Empuje la manilla macro (pos. 8) hacia arriba o abajo sobre el rango deseado del grado de molienda (ajuste grueso).



Empuje la manilla de ajuste izquierda (ajuste micro, pos. 9) al centro de la escala (ajuste fino). Muela una pequeña cantidad de café presionando la tecla START (pos. 10), volviendo a presionarla para parar. Compruebe el tamaño del grano. Si el tamaño del grano se aproxima a sus deseos, utilice la manilla micro para el ajuste preciso de su grado de molienda. Si hubiera que modificar el tamaño del grano considerablemente, ajuste la manilla macro en una nueva posición y realice el ajuste preciso con la manilla micro.

6.2 Indicaciones sobre el ajuste del grado de molienda

El tamaño del grano efectivo para un determinado ajuste depende de muchos factores: grado de tostado (claro u oscuro), fecha del tostado, contenido de humedad, clase de grano, contenido de aceite, etc. Con el transcurso del tiempo encontrará el ajuste que más se adapte a su gusto, su estilo de preparación y su café preferido.

ATENCIÓN **Estando el molinillo de café apagado, pueden haberse quedado granos de café parcialmente molidos entre las muelas. El ajuste del grado de molienda en dirección FINO (arriba) debería realizarse siempre con el molinillo de café en marcha, ya que de lo contrario pueden producirse daños en el mecanismo de ajuste.**

7. FUNCIONAMIENTO NORMAL DE LA MOLIENDA

7.1 Dosificación a través del tiempo de molienda memorizado

Presione la tecla para memorizar la dosificación deseada – exprés (pos. 14), filtro (pos. 15) o press (pos. 16). El LED azul al lado de la tecla se ilumina y el display (pos. 17) indica la correspondiente duración de la molienda, programada en segundos. Presione la tecla START (pos. 10) para iniciar el proceso de la molienda. Durante la molienda, los segundos se van descontando hasta 0.Una vez que el display indique 0 segundos, el motor se detendrá y el display se volverá a ajustar con el tiempo programado.

7.2 Dosificación manual

Para obtener cantidades mayores de café molido, presione la tecla MANUAL (pos. 11) y después START. El molinillo de café cuenta hasta el valor máximo de 90 segundos y después se desconectará automáticamente. Podrá detener el proceso de la molienda en cualquier momento, presionando la tecla START nuevamente. El motor se detendrá y el display es retrocedido a 000. El valor máximo de 120 segundos no es modificable por el usuario.

8. PROGRAMACIÓN DE LOS TIEMPOS DE DOSIFICACIÓN DE LA MOLIENDA

El VARIO está provisto desde fábrica de tres tiempos programados para la dosificación de la molienda. Las teclas para memorizar la dosificación están descritas, de forma práctica, con exprés, filtro y press. Estas teclas programables solamente configuran el TIEMPO del proceso de la molienda, pero no el TAMAÑO DEL GRANO del producto molido.

Programación de teclas configurada por el fabricante:

- Exprés (pos. 14): 10 segundos,
- Filtro (pos. 15): 20 segundos y
- Press (pos. 16): 30 segundos.

Después de ajustar el producto a moler al tamaño deseado (tamaño del grano), presione la correspondiente tecla de memoria de la dosificación y después START. El molinillo de café se pone en marcha y el display (pos. 17) va descontando del tiempo preconfigurado. El molinillo de café se detendrá automáticamente una vez alcanzado 0. Para detenerlo en cualquier momento durante el proceso de la molienda, simplemente presione otra vez la tecla START.

En función de la cantidad deseada de café, de la siguiente forma podrá programar la duración de la molienda durante más o menos tiempo:

1. Para ajustar el tiempo, presione las teclas +/- (pos. 12/13) debajo del display. Mantenga la correspondiente tecla de la flecha presionada durante 3 segundos, para que el tiempo avance más rápidamente.

2. Una vez alcanzada la configuración del tiempo deseada, presione y mantenga presionada durante tres segundos la correspondiente tecla de memoria de la dosificación (exprés, filtro o press).
   El tiempo indicado en el display destella como confirmación de haber memorizado la configuración.

3. Repita los pasos 1 y 2 anteriores para las otras dos teclas de memoria de la dosificación. La cantidad de café que tenga que moler depen de del tipo y del tamaño del grano, del método de preparación y del gusto particular. Con el transcurso del tiempo encontrará las configuraciones que mejor se adapten a su gusto.

9. SLEEP / AUTOSLEEP

El molinillo no dispone de ningún interruptor de alimentación. No obstante, es posible situarlo en un estado de reposo, minimizando el consumo eléctrico.

9.1 Función de reposo (sleep):

Presionando y manteniendo presionada la tecla START durante 3 segundos, el molinillo pasa a un estado de reposo (modo sleep). Es posible volver a anular este estado presionando cualquier tecla sin activar la función de esta tecla.

9.2 Función de reposo automática (autosleep):

Si durante 3 minutos no se presiona ninguna tecla, el molinillo pasa automáticamente a un estado de reposo (modo autosleep). El accionamiento de cualquier tecla volverá a situar al molinillo en cualquier momento a su estado listo para funcionar.

9.3 Ajuste del modo autosleep:

La configuración del fabricante (3 minutos) puede ser modificada: presione y mantenga presionada durante 5 segundos la tecla MANUAL. El display indicará “S03”.
Con la ayuda de las teclas de las flechas es posible configurar el tiempo después

del cual, el molinillo debe pasar al modo autosleep. Se pueden configurar 3, 5, 10, 20, 30 minutos y 0 (= sin autosleep). Presionando la tecla MANUAL, la configuración es memorizada.

Los tiempos programados de la dosificación se mantendrán guardados también en el estado de reposo, o al retirar el enchufe.

10. CUIDADO Y LIMPIEZA

PELIGRO **Peligro por una limpieza incorrecta:** La limpieza incorrecta puede causar daños en el aparato o provocar lesiones.

- Desmonte su molinillo de café solamente conforme a las indicaciones en el párrafo “Cuidado y limpieza”.
- Durante la limpieza del molinillo de café tenga cuidado con los cantos vivos, especialmente en las muelas. Existe riesgo de lesiones.
- No sumerja en agua el aparato, ni el cable ni el enchufe
- Nunca toque el enchufe con las manos húmedas.
- Nunca tire del cable del enchufe para extraerlo de la toma de corriente, sino tire siempre del enchufe.
- No coja nunca un aparato eléctrico que se haya caído al agua. En un caso así deberá quitar inmediatamente del enchufe de la toma.
- Periódicamente, revise el aparato y el cable por daños.

ATENCIÓN **Peligro por reparaciones no autorizadas:** Las reparaciones deben ser realizadas solamente por centros autorizados del servicio técnico.

- Si no logra solucionar un fallo en el funcionamiento con la ayuda de los pasos descritos en estas instrucciones de manejo, deberá dirigirse a su distribuidor autorizado

10.1 Limpieza de la carcasa y tolva:

Retire todos los granos de la tolva. Presione la tecla START y muela los granos que se hayan quedado en el mecanismo de molienda.

PELIGRO **Quite el enchufe de la base.**

Retire la tolva de granos, girándola hasta el tope en el sentido contrario de las agujas del reloj y levantándola después fuera de la carcasa. Lave la tolva, la tapa de la tolva y el depósito de producto molido en agua jabonosa templada.

PRECAUCIÓN **No introduzca la tolva, la tapa de la tolva y el depósito de producto molido en el lavavajillas. Lávelos solamente a mano.**

PELIGRO **No poner en contacto con el agua la carcasa del molinillo de café.**

10.2 Limpieza del mecanismo de molienda

Solamente mediante una limpieza periódica es posible garantizar una calidad constante de la molienda. Durante la limpieza del mecanismo de molienda se deben retirar los aceites y residuos del café, los cuales afectarán negativamente al sabor del café.

10.2.1 Limpieza automáticamente con GRINDZ™:

El limpiador de molinillos de café GRINDZ™ permite una limpieza a fondo, rápida y sencilla. GRINDZ™ es un producto que sirve para retirar partículas de café y eliminar olores y residuos de aceite del café.

a) Retire todos los granos de la tolva de granos. Presione la tecla START y muela los granos que se hayan quedado en el mecanismo de molienda.

b) Introduzca simplemente la cantidad recomendada de GRINDZ™ (35 g = 1 sachet) en la tolva de granos vacía.

c) Ajuste la configuración de la molienda en press (pos. 8), presione MANUAL y después START hasta que todo el GRINDZ™ quede molido. Presione nuevamente START para parar el molinillo de café.

d) Recomendamos moler a continuación algo de café, para eliminar todos los residuos de GRINDZ™.

Información sanitaria sobre GRINDZ™:
GRINDZ™ es completamente inalterable por comestibles y fabricado a partir de productos naturales. Los componentes principales son una combinación de granos, cereales y aglutinantes farmacéuticos. Por esa razón no existe ningún riesgo en el caso de que se llegasen a ingerir restos del limpiador. Tampoco causa ninguna variación en el aroma del café.
Encontrará más informaciones sobre GRINDZ™ en **www.mahlkoenig.de.**

10.2.2 Limpieza manual del mecanismo de molienda:
Proceda como sigue para la limpieza manual del mecanismo de molienda:



a) Retire todos los granos de la tolva de granos.Presione la tecla START y muela los granos que hayan quedado en la mecanismo de molienda.

PELIGRO **Quite el enchufe de la toma de corriente.**

b) Retire la tolva de granos, girándola hasta el tope en el sentido contrario de las agujas del reloj y levantándola después fuera de la mecanismo de molienda. Lave la tolva, la tapa de la tolva y el depósito de producto molido en agua jabonosa templada.

c) Gire hasta el tope el soporte superior de las muelas (ver figura arriba) en el sentido de las agujas del reloj, y levántelo fuera del mecanismo de molienda.

d) Limpie el mecanismo de molienda con un cepillo pequeño. Retire todos los residuos de café de ambas muelas. Compruebe que no haya restos de café en el mecanismo de cierre.

e) Vuelva a colocar el soporte superior de la muela sobre la mecanismo de molienda, y gírelo hasta el tope en el sentido contrario de las agujas del reloj.

f) Para introducir la tolva de granos, siga las instrucciones en 4.2.

11. SOLUCIÓN DE ERRORES

PELIGRO **¡Observe en cualquier momento las indicaciones de seguridad del capítulo 1!**

PROBLEMA	CONSEJO
El molinillo de café no funciona cuando está conectado. Pero el tiempo transcurre igualmente.	Asegúrese que la tolva de granos esté colocada correctamente en su lugar y girada en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope. El interruptor de seguridad debe cerrar correctamente.
El molinillo de café funciona normalmente, pero se para de forma abrupta.	Desconecte el molinillo de café inmediatamente. Es posible que una partícula extraña como una piedrecilla, un grano de café verde o una ramita haya bloqueado el mecanismo de molienda. Véase “Limpieza del mecanismo de molienda” en el punto 10.2.2.
El molinillo de café no se pone en marcha después de presionar la tecla START. El motor ronronea.	Una partícula extraña se encuentra en el mecanismo de molienda y bloquea las muelas. Desconecte el molinillo inmediatamente y siga las instrucciones en 10.2.2, Limpieza del mecanismo de molienda. El motor está sobrecalentado después de un sobreesfuerzo. Deje que el molinillo se enfríe (durante aprox. 30 min.) y vuelva a ponerlo en marcha. Si aún así el motor siguiera sin arrancar, siga las instrucciones del capítulo 10.2.2 “Limpieza del mecanismo de molienda”.
El café no es lo suficientemente fino o grueso.	Compruebe la configuración del grado de molienda.
Erróneo presentación en el display. no obstante el buen funcionamiento del molino no se afecta.	Desenchufar el enchufe antes de conectarlo otra vez después 5 segundos

Si no pudiera solucionar un fallo en el funcionamiento, póngase en contacto con su distribuidor autorizado. Observe en el capítulo 1 el punto “Peligro por reparaciones no autorizadas”.

12. TECHNICAL DATA

Denominación	Molinillo de café para uso doméstico VARIO Home
Diámetro de la muela	54 mm cerámica
Tensión	200-240V o 100-120V
Absorción de potencia	máx. 2A
Rendimiento de la molienda	aprox. 1,6 g/s en el ajuste de exprés
Nivel de presión sonora de las emisiones	70 - 75 dB durante la molienda
Contenido de la tolva	aprox. 250 g
Peso neto	3.7 kg

13. RECICLAJE Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Instrucciones para la eliminación de productos usados.

La Directiva sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE, 2002/96/CE) ha sido redactada para proteger la salud humana y el medio ambiente, para asegurar que los productos obsoletos se eliminen aprovechando las posibilidades más indicadas para el reciclaje, la recuperación y las posibilidades técnicas de reciclaje.

Su producto ha sido desarrollado y fabricado a partir de materiales y componentes de alta



calidad que se pueden reciclar y seguir utilizando. No tire el producto usado a la basura doméstica. Infórmese sobre los puntos de recogida locales de los residuos eléctricos y electrónicos, los cuales están marcados con este símbolo:

Rogamos aproveche una de las siguientes posibilidades de eliminación:

1. Elimine el producto completo (incluyendo el cable, el enchufe y los accesorios) en el centro de recogida RAEE competente.

2. Si adquiere un aparato de sustitución, podrá entregar su aparato usado en la tienda especializada. Conforme a la Directiva RAEE, el comercio minorista está obligado a retirar los aparatos usados.

MAHLKÖNIG ha identificado los embalajes de los aparatos con símbolos estándar para fomentar la correcta eliminación.

Se ha efectuado una contribución económica a las instituciones nacionales de recuperación y reciclaje.

El material de embalaje identificado podrá entregarse para su reciclaje.

14. AVISO PARA GARANTÍA

ATENCIÓN **PELIGRO POR REPARACIONES NO AUTORIZADAS:**
Las reparaciones incorrectas pueden provocar daños en el aparato.

Aviso importante con respecto a la garantía:

Se pierde el derecho de garantía en los siguientes casos:

1. El sello detrás de la boquilla de salida de café esta dañado o perforado

2. Se ha abierto la cubierta trasera del molino

3. El molino fue claramente manipulado o transformado

4. Uso incorrecto (fueron molidos otros productos que café).



MERCI

d'avoir acheté un moulin à café VARIO. Avec votre VARIO, il est plus facile que jamais de faire du café de qualité professionnelle, que ce soit à la maison, au bureau ou dans votre café. Vous trouverez ci-dessous les descriptions détaillées des caractéristiques, qui font que le VARIO se distingue des autres moulins à café de sa catégorie.

MEULES EN CÉRAMIQUE DE QUALITÉ PROFESSIONNELLE:

Les meules en céramique du VARIO sont fabriquées en Allemagne par MAHLKÖNIG et composées du même matériau de pointe durable et résistant que celles des meilleurs moulins à café de la profession. Les meules en céramique demeurent aiguisées deux fois plus longtemps que les meules en acier.

MOUTURE À LA DEMANDE AVEC DOSAGE ÉLECTRONIQUE:

La mouture à la demande à dosage contrôlé électroniquement ne moud que le café, dont vous avez besoin pour chaque tasse, directement dans votre porte-filtre à espresso ou votre réservoir à café moulu pour les cafetières à café filtre et à piston. La mouture à la demande prévient la perte d'arôme du café moulu.

SYSTÈME INNOVANT DE RÉGLAGE DE LA MOUTURE :

Le système de réglage convivial du VARIO permet des réglages Macro (gros) et Micro (fin) rapides et répétitives. L'éventail des possibilités et la précision des réglages sont vraiment impressionnants. Le VARIO offre 230 réglages différents réglages du degré de mouture de la finesse pour l'espresso jusqu'à celui pour la cafetière à piston.

MOTEUR SILENCIEUX:

Le VARIO abrite un moteur à courant continu à couple élevé avec une transmission à courroie. La courroie dentée garantit un fonctionnement silencieux sans heurts et une séparation thermique entre le moteur et le châssis des meules Le moteur est parfaitement approprié à de longs cycles opératoires. En outre, le VARIO bénéficie d'un circuit de sécurité thermique à réinitialisation automatique qui protège le moteur contre la surchauffe.

Veuillez lire les consignes de sécurité et le mode d'emploi attentivement avant de vous servir de l'appareil. Ils contiennent des informations importantes pour l'utilisation fiable de toutes les fonctions de l'appareil.

Veuillez conserver toutes les consignes de sécurité et instructions pour l'avenir. Veuillez remettre toutes les consignes de sécurité et instructions au futur utilisateur du produit.

Cher client,
Contrairement à d'autres fabricants, chez MAHLKÖNIG, nous testons chaque moulin avec du café pour assurer un réglage de broyage optimal. De ce fait, à la livraison, vous pouvez trouver des résidus de café moulu dans le mécanisme de broyage .

Document numéro 00090813
Traduction de la version original en langue allemande

SOMMAIRE

1. POUR VOTRE SÉCURITÉ

Emploi conforme à l'usage prévu

Cet article est exclusivement destiné à la mouture de grains de café torréfiés pour l'usage domestique et il est interdit de l'affecter à une utilisation commerciale.

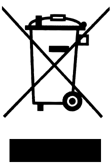
Toutes les utilisations divergentes sont considérées comme emploi non conforme à l'usage prévu et susceptibles de provoquer des dommages matériels, voire des dommages corporels. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages provoqués par un emploi non conforme à l'usage prévu.

Ce mode d'emploi contient des pictogrammes de mise en garde suivants:

DANGER — **RISQUE ÉLEVÉ**
L'inobservation de cette mise en garde peut causer des blessures corporelles et mortelles.

ATTENTION — **RISQUE MOYEN!**
L'inobservation de cette mise en garde peut causer un dommage matériel.

PRUDENCE — **RISQUE FAIBLE!**
Comportements à adopter en se servant de l'appareil.



Le pictogramme ci-après figure sur la plaque signalétique sous le moulin :

Ne jetez pas votre produit usagé dans les ordures ménagères. (voir chapitre 13)

Respectez impérativement les consignes de sécurité ci-après:

DANGER — **DANGERS POUR LES ENFANTS ET D'AUTRES PERSONNES!**
Les enfants sont incapables d'identifier les dangers ou ils les sous-estiment fréquemment.

- L'emploi de cet appareil est interdit aux personnes (y compris les enfants) souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ne pouvant pas s'en servir pour cause d'un manque d'expérience et / ou de connaissances, sauf si elles sont surveillées par une personne compétente en matière de sécurité ou si ladite personne leur a donné des instructions spécifiques à l'emploi de l'appareil.
- Il est important de surveiller les enfants en bas âge, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

DANGER — **DANGER DÛ À UN EMPLOI ERRONÉ!**
L'emploi non conforme à l'usage prévu de l'appareil risque de le détériorer.

- L'emploi de l'appareil est réservé aux personnes familiarisées avec les dangers et les particularités de l'appareil.
- N'introduisez jamais les mains dans l'entonnoir à grains ou la sortie du moulin en cours de fonctionnement de l'appareil ! Risque de blessure !
- Veillez à ce que vos cheveux n'entrent pas en contact avec l'entonnoir à grains, si vous portez les cheveux longs.

DANGER — **TENSION DE RÉSEAU DANGEREUSE!**
Une installation électrique imparfaite ou une tension de réseau trop élevée risque de provoquer une décharge électrique.

- Votre nouveau VARIO est prévu pour une tension de réseau de 100-120 Volts (Etats-Unis, Canada, Japon) ou de 200-240 Volts (Europe p. ex.). Contrôlez que la tension figurant sur la plaque signalétique de votre VARIO coïncide

- avec votre plage de tension de réseau.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
- Ne touchez jamais la fiche de secteur les mains mouillées.
- Ne retirez jamais la fiche de secteur de la prise de courant en tirant sur le cordon, mais prenez toujours la fiche en main.
- Ne vous servez jamais du cordon d'alimentation comme poignée.
- Eloignez l'appareil, la fiche de secteur et le cordon d'alimentation des feux nus et des surfaces chaudes.
- Servez-vous exclusivement de l'appareil dans des locaux secs à l'intérieur. Il est interdit d'utiliser l'appareil dans des salles d'eau ou sous la pluie.
- Ne placez jamais l'appareil de manière à ce qu'il pourrait tomber dans une cuve, une baignoire ou un lavabo / un évier.
- N'engagez jamais les mains dans l'eau pour récupérer un appareil électrique. Retirez impérativement la fiche de la prise au secteur dans un tel cas. Retirez par ailleurs toujours la fiche de la prise au secteur si vous ne vous servez pas de l'appareil, si vous voulez le nettoyer ou en cas de panne.
- Assurez-vous à intervalles réguliers que l'appareil et le cordon soient exempts de dommages.
- Rendez l'appareil inutilisable, s'il ne peut plus servir : retirez la fiche du cordon de la prise au secteur et sectionnez le cordon d'alimentation.

ATTENTION **DANGER DÛ AUX RÉPARATIONS NON AUTORISÉES:**
Les réparations erronées risquent d'endommager l'appareil.

- L'exécution des réparations est strictement réservée aux centres de service après-vente agréés.
- Si vous ne pouvez éliminer un dysfonctionnement à l'aide des dépannages décrits dans ce mode d'emploi, adressez-vous directement à votre distributeur autorizé.

2. FOURNITURES

1 x moulin à café domestique VARIO Home
1 x entonnoir à grains avec couvercle
1 x support porte-filtre
1 x réservoir à mouture
1 x mode d'emploi

3. APERÇU DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble du moulin à café avec le réservoir à mouture

1 Couvercle de l'entonnoir à grains
2 Entonnoir à grains
3 Moulin à café
4 Poignée du réservoir à mouture
5 Réservoir à mouture



Vue partielle du moulin à café avec le support porte-filtre

6 Support porte-filtre
6a Attache
6b Arceau de suspension
6c Vis d'ajustage
6d Poignée du support porte-filtre
7 Cordon d'alimentation





Vue partielle de l'écran

8 Levier de réglage de la mouture (réglage Macro / grossier)
9 Levier de réglage de la mouture (réglage Micro / fin)
10 Bouton Marche / Arrêt (START / STOP)
11 Bouton de sélection du dosage manuel
12 Bouton + de réglage du dosage
13 Bouton - de réglage du dosage
14 Bouton programmable 1 (p. ex. pour espresso)
15 Bouton programmable 2 (p. ex. pour café filtre)
16 Bouton programmable 3 (p. ex. pour cafetière à piston)
17 Ecran





4. PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Avant de vous servir de votre moulin à café

PRUDENCE Nous vous recommandons de laver l'entonnoir à grains et le réservoir à mouture dans de l'eau chaude savonneuse, avant de vous servir de votre moulin à café VARIO pour la première fois.

4.1 Lieu de mise en place

Placez le moulin à café VARIO sur une surface plane, stable et antidérapante.

4.2 Montage de l'entonnoir à grains

Pour placer l'entonnoir à grains (2) en place, alignez les deux petites pattes à la base de l'entonnoir sur les fentes supérieures du corps de l'appareil et insérez l'entonnoir dans le moulin à café. Veillez à un alignement correct (fente mince et large). Tourner l'entonnoir dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il prenne l'encoche par un clic.

4.3 Raccordement électrique

Raccordez le moulin à une prise de courant à protection de contact correctement installée.

4.4 Remplissage de l'entonnoir à grains

Retirez le couvercle (1) en soulevant l'entonnoir (2). Versez la quantité de grains de café entiers torréfiés souhaitée dans l'entonnoir (250 grammes maximum). Remettez le couvercle en place.

5. CORBEILLE Á MOUTURE ET SUPPORT PORTE-FILTRE

Le moulin VARIO moud le café, au choix, dans le réservoir à mouture ou directement dans un porte-filtre d'une machine à espresso.

5.1 Insertion du réservoir à mouture (5)

Maintenez le réservoir à mouture par sa poignée supérieure (4) et poussez - le dans le moulin sous l'écran. Le réservoir est placé correctement, s'il elle a bien pris l'encoche dans le bas sur la plaque de base.

5.2 Réglage et mise en place du support porte-filtre (6)

Vous pouvez régler le support porte-filtre de manière à ce qu'il maintienne le porte-filtre de votre machine à espresso automatiquement et que vous ne devez donc pas le maintenir durant la mouture. Il se pourrait que vous deviez ajuster le support porte-filtre, étant donné que les dimensions des porte-filtres diffèrent fortement d'un fabricant à l'autre.

a) Réglage

Retirez le support porte-filtre. Placez le porte-filtre de votre machine à espresso dans le support porte-filtre. Pour ce faire, posez le porte-filtre sur l'attache (6b), soulevez la poignée et faites glisser le porte-filtre sous l'arceau de suspension (6a). Le porte-filtre devrait être serré automatiquement et à l'horizontale dans le support.

Vous pouvez ajuster le support si le porte-filtre adopte une position dissymétrique. Desserrez la vis (6c) avant sous l'arceau avec un tournevis cruciforme ou à vis à fente et déplacez l'arceau à la hauteur souhaitée, de manière à ce que le support soit correctement bloqué à l'horizontale entre l'arceau et l'attache. Resserrez la vis.

b) Insertion

Maintenez le support porte-filtre par la poignée avant (6d) et poussez le support dans le moulin sous l'écran. Le support porte-filtre est placé correctement, s'il a bien pris l'encoche dans le bas sur la plaque de base.

6. RÉGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE

Le réglage de la mouture s'effectue via deux leviers à crans d'arrêt (8+9).

Un échelon complet de l'échelle Micro correspond à un cran de l'échelle Macro. L'actionnement des deux leviers vers le HAUT donne une mouture plus fine et vers le BAS une mouture plus grosse.

6.1 Présélection

Faites glisser le levier Macro (8) vers le haut ou le bas sur le degré de mouture souhaité (réglage grossier)



Faites glisser le levier de réglage gauche (mouture fine, 9) jusqu'au milieu de l'échelle (mouture fine).

Moulez une petite quantité de café en appuyant sur le bouton START (10) et en appuyant à nouveau pour arrêter. Contrôlez la taille des particules. Si celle-ci est proche de ce que vous souhaitez, utilisez le levier Micro pour obtenir exactement le degré de mouture désiré. Si la taille des particules est très différente de ce que vous recherchez, modifiez la position du levier Macro sur une nouvelle position, puis ajustez le réglage fin avec le levier Micro.

6.2 Avis quant au réglage du degré de mouture

La taille effective des particules d'un réglage dépend de nombreux facteurs : le degré de torréfaction (clair ou sombre), la fraîcheur, l'humidité, le type de grain, la teneur en huile, etc. Au fur et à mesure de l'utilisation de l'appareil, vous arriverez à déterminer le réglage qui convient à votre goût, à votre préparation du café et à vos grains préférés.

ATTENTION Des restes de grains moulus peuvent demeurer entre les meules après avoir éteint le moulin. Le réglage d'une mouture FINE (vers le haut) devrait se faire quand le moulin est en cours de fonctionnement, en prévention d'éventuels endommagements du mécanisme de réglage.

7. MOUTURE NORMALE

7.1 Dosage via la durée de mouture enregistrée

Appuyez sur le bouton programmable souhaité – Esp (14), Filter (15) ou Press (16). Le voyant bleu (DEL) à côté du bouton brille et l'écran (17) affiche la durée de mouture programmée correspondante en secondes. Appuyez sur le bouton START (10) pour commencer la mouture. Pendant la mouture, l'écran effectue un compte à rebours des secondes jusqu'à 0. Lorsque l'écran atteint 0 seconde, le moteur s'arrête et l'écran affiche à nouveau la durée programmée.

7.2 Dosage manuel

Appuyez sur le bouton MANUAL (11) et ensuite sur le bouton START, si vous voulez obtenir une plus grande quantité de café moulu. Le moulin à café compte jusqu'à 90 secondes et s'arrête automatiquement. Vous pouvez interrompre la mouture à tout moment en appuyant sur le bouton START. Le moteur s'arrête et l'écran est remis à zéro sur 000. La durée limite de 90 secondes n'est pas modifiable par l'utilisateur.

8. PROGRAMMATION DES DURÉES DE MOUTURE EN FONCTION DES DOSAGES

Votre VARIO bénéficie de trois durées de mouture programmées par défaut à l'usine. Les boutons programmables respectifs sont nommés Esp, Filter et Press. Ces boutons programmables règlent uniquement la DURÉE de la mouture et ne possèdent aucune influence sur la TAILLE DES PARTICULES de la mouture.

Programmation des boutons réglés par défaut:

- Esp (14) : 10 secondes,
- Filter (15: 20 secondes et
- Press (16) : 30 secondes.

Après avoir ajusté le degré de mouture (taille des particules) selon vos souhaits, appuyez sur le bouton programmable de votre choix, puis appuyez sur START. Le moulin à café se met en marche et l'écran (17) exécute le compte à rebours de la durée sélectionnée. Le moulin à café s'arrête automatiquement dès l'atteinte de 0. Il suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton START pour arrêter la mouture à tout moment.

Selon la quantité de café moulu, vous pouvez facilement prolonger ou réduire la durée de mouture en procédant comme suit :

1. Appuyez sur les boutons +/- (12/13) sous l'écran pour régler la durée. Maintenez la flèche enfoncée respective pendant 3 secondes pour faire avancer plus rapidement.

2. Une fois le réglage souhaité atteint, appuyez sur le bouton programmable correspondant (Esp, Filter ou Press) et gardez-le enfoncé pendant 3 secondes. La durée affichée à l'écran clignote pour confirmer l'enregistrement du réglage.

3. Répétez les étapes 1 et 2 ci-dessus pour les deux autres boutons programmables. La quantité de café, que vous devez moudre, dépend du type de grain, de la finesse de la mouture, de la méthode de préparation et de vos goûts personnels. Au fur et à mesure de l'utilisation de l'appareil, vous arriverez à déterminer le réglage qui convient le mieux à votre goût.

9. VEILLE / VEILLE AUTOMATIQUE

Le moulin n'a pas de commutateur principal, mais vous pouvez le placer en mode de veille afin de réduire la puissance absorbée.

9.1 Fonction de veille:

Le moulin passe en mode de veille si vous appuyez sur le bouton START et le maintenez durant 3 secondes. Vous pouvez annuler le mode de veille en appuyant sur n'importe quel bouton. Le bouton n'a aucune autre fonction dans un tel cas.

9.2 Fonction de veille automatique:

Le moulin passe automatiquement en mode de veille automatique si aucun bouton n'est actionné en l'espace de 3 minutes. L'actionnement d'un bouton quelconque rétablit l'état prêt au service du moulin.

9.3 Paramétrage du mode de veille automatique :

Vous pouvez modifier le réglage par défaut de 3 minutes comme suit : appuyez sur le bouton MANUAL et maintenez-le durant 5 secondes. L'écran affiche « S03 » : servez-vous des touches fléchées pour paramétrer la durée jusqu'au passage en mode de veille automatique du moulin. Vous pouvez régler le moulin sur 3, 5, 10, 20, 30 minutes et sur 0 (= pas de veille automatique). Vous enregistrez le paramétrage via l'actionnement du bouton MANUAL.

Les durées de dosage programmées demeurent enregistrées, même en mode de veille ou après avoir retiré la fiche de la prise au secteur.

10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

DANGER **Danger dû à un nettoyage inapproprié:** Un nettoyage inapproprié peut endommager l'appareil ou causer des blessures.

- Le démontage du moulin à café doit impérativement se faire selon les termes du chapitre « Entretien et nettoyage ».
- Faites attention aux arêtes vives durant le nettoyage du moulin à café, notamment au niveau des meules. Risque de blessure.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
- Ne touchez jamais la fiche de secteur avec les mains mouillées.
- Ne retirez jamais la fiche de secteur de la prise de courant en tirant sur le cordon, mais prenez toujours la fiche en main.
- Ne plongez jamais les mains dans l'eau pour récupérer un appareil électrique. Retirez impérativement la fiche de la prise au secteur dans un tel cas.
- Assurez-vous à intervalles réguliers que l'appareil et le cordon soient exempts de dommages.

ATTENTION **danger dû aux réparations non autorisées:** L'exécution des réparations est strictement réservée aux centres de service après-vente agréés.

- Si vous ne pouvez éliminer un dysfonctionnement à l'aide des dépannages décrits dans ce mode d'emploi, adressez-vous directement à votre distributeur autorizé.

10.1 Nettoyage du châssis et de l'entonnoir:

Enlevez tous les grains restants dans l'entonnoir à grains. Appuyez sur le bouton START pour faire passer tous les grains restants dans les meules jusqu'à ce qu'il n'y ait plus rien à moudre.

DANGER **Retirez la fiche de la prise.**

Retirez l'entonnoir à grains en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée et en le soulevant hors du châssis. Nettoyez l'entonnoir, son couvercle et le réservoir à mouture dans de l'eau chaude savonneuse.

PRUDENCE **L'entonnoir, son couvercle et le réservoir à mouture ne sont pas appropriés au lave-vaisselle. Vous devez les laver à la main.**

DANGER **Le châssis du moulin à café ne doit jamais entrer en contact avec de l'eau.**

10.2 Nettoyage des meules

Seul un nettoyage effectué à intervalles réguliers sera en mesure de garantir une qualité durable de la mouture. Le nettoyage des meules permet aussi d'éliminer les vieux dépôts d'huiles et de café, qui risquent de donner un mauvais goût au café moulu.

10.2.1 Nettoyage automatique au GRINDZ™:

Le nettoyant pour moulins à café GRINDZ™ est conçu pour garantir un nettoyage approfondi, rapide et simple. GRINDZ™ est un produit servant à éliminer les particules de café, de même que les odeurs et dépôts d'huile et de café.

a) Enlevez tous les grains restants dans l’entonnoir à grains. Appuyez sur le bouton START pour faire passer tous les grains restants dans les meules jusqu’à ce qu’il n’y ait plus rien à moudre.

b) Mettez tout simplement la quantité recommandée de GRINDZ™ (35 grammes = 1 sachet) dans l’entonnoir à grains vide.

c) Réglez le degré de mouture sur Press (8), appuyez sur le bouton MANUAL puis sur START, jusqu’à ce que tout le GRINDZ™ ait été moulu. Appuyez à nouveau sur le bouton START pour arrêter le moulin.

d) Nous vous recommandons de moudre un peu de café après le nettoyage, afin d’éliminer tous les restes de GRINDZ™.

Avis d’hygiène spécifique au GRINDZ™:
GRINDZ™ est un produit intégralement composé de produits appropriés aux denrées alimentaires et de produits naturels. Les principaux ingrédients sont une combinaison de grains, de céréales et de liants pharmaceutiques. La consommation par mégarde des restes de nettoyant ne présente de ce fait aucun risque pour la santé et ne modifie pas le goût et l’arôme du café.
Toutes les informations complémentaires quant au GRINDZ™ sont à votre disposition sous **www.mahlkoenig.de.**

10.2.2 Nettoyage manuel des meules :
Procédez comme suit pour le nettoyage manuel des meules:



a) Enlevez tous les grains restants dans l’entonnoir à grains. Appuyez sur le bouton START pour faire passer tous les grains restants dans les meules jusqu’à ce qu’il n’y ait plus rien à moudre.

DANGER **Retirez la fiche de la prise.**

b) Retirez l’entonnoir à grains en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d’une montre jusqu’à la butée et en le soulevant hors du châssis. Nettoyez l’entonnoir, son couvercle et le réservoir à mouture dans de l’eau chaude savonneuse.

c) Tournez le support de meule supérieur (voir la figure ci-dessus) dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à la butée et soulevez-le hors du châssis.

d) Nettoyez les meules avec une petite brosse. Eliminer les restes de café des deux meules. Evitez la pénétration de restes de café dans le mécanisme de verrouillage.

e) Placez le support de meule supérieur à nouveau sur le corps des meules et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d’une montre jusqu’à la butée.

f) Suivez les instructions au chapitre 4.2 pour l’insertion de l’entonnoir à grains.

11. DÉPANNAGES

DANGER **Observez les consignes de sécurité au chapitre 1 à tout moment!**

DIFFICULTÉ	REMÈDE
Le moulin à café ne marche pas malgré qu'il soit branché. Le comptage de la durée fonctionne.	Contrôlez que l'entonnoir à grains a été mis en place correctement et qu'il a été entièrement tourné dans le sens des aiguilles de la montre jusqu'à la butée. Le contact de l'interrupteur de sécurité doit être établi correctement.
Le moulin à café fonctionne normalement, mais il s'arrête subitement.	Débranchez le moulin à café immédiatement. Un corps étranger tel qu'une petite pierre, un grain de café vert non torréfié ou une brindille pourrait bloquer les meules. Consulter le chapitre 10.2.2 « Nettoyage des meules »
Le moulin à café ne se met pas marche après l'actionnement du bouton START. Le moteur ronronne.	Un corps étranger s'est introduit dans les meules et bloque leur fonctionnement. Débranchez le moulin immédiatement et suivez les instructions au chapitre 10.2.2 « Nettoyage des meules ». Le moteur est surchauffé en raison d'une sollicitation extrême. Laissez refroidir le moulin (environ 30 minutes) et redémarrez-le. Si le moteur ne fonctionne toujours pas, suivez les instructions au chapitre 10.2.2 « Nettoyage des meules ».
Le café moulu n'est pas assez fin ou assez grossier.	Contrôlez l'ajustage du degré de mouture.
Dysfonctionnement de la programmation. Moulin en service.	Retirez la fiche électrique. Replacez la fiche après 5 secondes.

Mettez-vous en rapport avec votre distributeur autorizé, si vous n'arrivez pas à remédier à ses dysfonctionnements. Observez le chapitre 1 « Danger dû aux réparations non autorisées »

12. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Désignation	Moulin à café domestique VARIO Home
Diamètre des meules	54 mm céramique
Tension	200-240 Volts ou 100-120 Volts
Puissance absorbée	2 A maximum
Capacité de mouture	env. 1,6 g/s en réglage espresso
Niveau de pression acoustique des émissions	70 - 75 dB en mouture
Contenance de l'entonnoir	env. 250 g
Poids net	3,7 kg

13. RECYCLAGE ET ÉLIMINATION

Instructions pour l'élimination des vieux produits.

La Directive DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques en langue française ; 2002/96/CE) fut instituée pour protéger la santé des humains et notre environnement et pour garantir que les produits usés seront éliminés dans le respect des meilleures possibilités de récupération, de reconditionnement et de recyclage.

Votre produit a été développé et fabriqué à base de matériaux et de composants de haute qualité, appropriés à la récupération et au recyclage. Ne jetez pas votre produit usagé dans les ordures ménagères. Veuillez vous informer sur les postes locaux pour la collecte des déchets électriques et électroniques portant le pictogramme ci-après:



Veuillez utiliser une des possibilités d'élimination suivantes:

1. Eliminez le produit dans l'ensemble (y compris le cordon, la fiche et les accessoires) en le remettant à un poste de collecte conforme DEEE.

2. Vous pouvez remettre votre vieux produit à votre revendeur spécialisé si vous achetez un produit de remplacement. Le commerce est dans l'obligation de reprendre les appareils usagés aux termes de la Directive DEEE.

MAHLKÖNIG a marqué les conditionnements de ses appareils de pictogrammes normalisés en vue de promouvoir une élimination aux termes des réglementations en vigueur.

Nous avons versé une contribution aux institutions responsables de la récupération et du recyclage sur le plan national.

Les produits des conditionnements ainsi marqués sont appropriés au recyclage.

14. AVIS IMPORTANT CONCERNANT LA GARANTIE

ATTENTION **DANGER DÛ AUX RÉPARATIONS NON AUTORISÉES:**
Les réparations erronées risquent d'endommager l'appareil.

Avis Important concernant la garantie :

Toute réclamation de garantie est nulle dans les cas suivants:

1. l'autocollant derrière le trou du bec verseur est détruit ou endommagé.

2. Le boîtier du moulin (au dos) a été démonté.

3. Le broyeur a été manifestement manipulé ou modifié.

4. Mauvaise utilisation (autres matières que le café ont été moulues).



NOTIZEN - NOTES - NOTAS - NOTE



MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG
Tilsiter Strasse 142
D- 22047 Hamburg, Germany

www.mahlkoenig.de

September 2011

Änderungen vorbehalten!!

Subject to amendment!!

¡¡Se reserva el derecho a modificaciones!!

Sous réserve de modifications!!